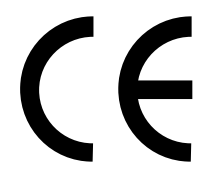


INSTALLATION • GEBRAUCH • WARTUNG

INSTALLATION • OPERATION • MAINTENANCE

INSTALLATION • UTILISATION • ENTRETIEN

A120.803 **A120.805**



MOD018V00

39B0220

INDICE • CONTENTS • INDEX • INHALT • ÍNDICE • INDICE

I

GB

F

D

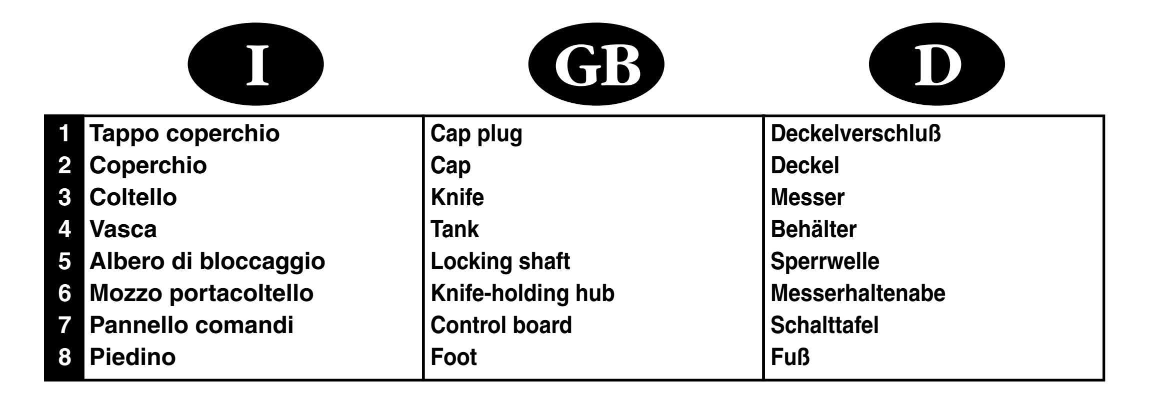
E

P

DATI TECNICI • TECHNICAL DATA • DONNEES TECHNIQUES • TECHNISCHE DATEN DATOS TÉCNICOS • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

				H / P / L	Kg
3L	230V-1N 50Hz	0.75 KW	<70 Db (a)	240x310x460 mm	16 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.75 KW			
5L	230V-1N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x570 mm	19 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW			19 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			20 Kg
8L	230V-1N 50Hz	0.9 KW	<70 Db (a)	240x310x620 mm	21 Kg
	400V-3N 50Hz	0.9 KW			21 Kg
	400/230V-3N/3 50Hz	0.8 KW			22 Kg

COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO • APPLIANCE DESCRIPTION CONSTRUCTION DE L'APPAREIL • GERÄTEBAU • CONSTRUCCIÒN DEL APARATO • CONSTRUÇAÃO DO APARELHO



	I	GB	D
1	Tappo coperchio	Cap plug	Deckelverschluß
2	Coperchio	Cap	Deckel
3	Coltello	Knife	Messer
4	Vasca	Tank	Behälter
5	Albero di bloccaggio	Locking shaft	Sperrwelle
6	Mozzo portacoltello	Knife-holding hub	Messerhaltenabe
7	Pannello comandi	Control board	Schalttafel
8	Piedino	Foot	Fuß

	F	E	P
1	Bouchon couvercle	Cierre de la tapa	Tampa de fechamento
2	Couvercle	Tapa	Tampa
3	Couteau	Cuchillo	Lâmina
4	Bassin	Tanque	Tanque
5	Arbre de blocage	Eje de bloqueo	Eixo de bloqueio
6	Moyeu porte-couteau	Buje lleva-cuchillos	Cubo porta-lâmina
7	Panneau commandes	Panel de control	Painel dos comandos
8	Pied	Pie de apoyo	Pezinho

Normen für die Installation

Anschluß, Inbetriebnahme und Ausschaltung von eventuellen Störungen muß von uns ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät kann in gewerblichen Einrichtungen und/oder Gemeinschaftsküchen eingesetzt werden, nicht jedoch industriellen Bereich.
Achtung: die Innenanlage und die Räume, in denen die Geräte für Großverbraucherinstalliert werden, müssen den Normen für Unfallverhütung sowie den elektrischen Normen CEI entsprechen. **Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuell direkt oder indirekt auftretenden Schaden, wenn diese Normen nicht befolgt wurden.**

Aufstellung des Gerätes

Der Gerät an dem dafür vorgesehenen Ort aufstellen. Schutzfilm und Schilder aus gummiertem Papier entfernen. Das Gerät reinigen, bevor man es zum ersten Mal einschaltet. Das Gerät an einem trockenen Ort placieren, nicht in der Nähe von Wärmequelle und Wasserhähnen.

Elektrischer Anschluss

Das Gerät hat ein Kabel zum Anschluß an einen Wand-Hauptschalter, der mit einem Wärmemagneten ausgestatten ist. Dieser Schützt den Bediener vor zufälliger Berührung oder im Fall von Eingriffsversuchen.
Achtung:es muß unbedingt ein guter Anschluß mit Erdung gelegt werden gemäß den bestehenden gesetzlichen Normen; **der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für direkt oder indirekt auftretenden Schaden ab, falls diese Normen nicht beachtet wurden.**

Die Betriebsspannung, die auf dem technischen Datenschild des Gerätes angegeben ist, prüfen. Für einen korrekten Anschluß Schaltpläne in der Anlage befolgen.
Nach dem Anschluß den Hauptschalter einschalten und wie folgt prüfen:
-das Gerät einschalten wie auf Seite "Inbetriebnahme des Gerätes" erklärt;
-prüfen, ob die grüne Kontrollampe aufleuchtet, die anzeigt, daß das Gerät Strom erhält;
-das Gerät einschalten und prüfen, ob es gegen den Uhrzeigersinn läuft; anderfalls, für dreiphasige Geräte den Wandhauptschalter ausschalten und eine Phase umkehren;
-das Gerät ausschalten.

Änderung der Spannung

Es ist möglich, eine Spannungsänderung durchzuführen, von **400V/3+N 50Hz** auf **230V/3 50Hz** im Fall von Geräten in Dreiphasen-Standardausführung mit einer Geschwindigkeit: das Gerät hat am Ausgang des Motors 6 Kabel mit je 3 Farben, von denen 3 (eins pro Farbe) zusammen in einem Kreis sind, die anderen drei sind an den Zähler angeschlossen. Zur Durchführung der Spannungsänderung müssen die Kabel mit gleicher Farbe zusammen angeschlossen werden. Darüber hinaus an der Klemmleiste im Innern der Maschine den Nulleiter mit einem der beiden Phasen mit schwarzem Kabel verbinden. Der Fernschalter funktioniert mit 230V-Spulen und benötigt keinen weiteren Eingriff.

Sicherheitsmassnahmen und Einweisung des Benutzers

Das Fachpersonal, das für Installation und elektrischen Anschluß zuständig ist, hat die Aufgabe, den Benutzer genau über das Funktionieren des Gerätes aufzuklären. Der Benutzer muß außerdem auch über die eventuell zu beachtenden Sicherheitsmaßnahmen informiert werden und diese Gebrauchsanleitung erhalten mit der Bitte diese Broschure gut aufzubewahren.
Das Gerät ist für Berufszwecke vorgesehen.
Die Gesellschaft lehnt bei eventuellen Eingriffen in die Sicherheitssysteme jede Haftung ab.

ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

Bestandteilemontage (siehe “Gerätezusammenbau)

Den Behälter 4 in die Messernabe 6 des Gerätes einsetzen und sich versichern, daß der Behältergriff in den zwei erhöhten Kerben an der Rückseite des Gerätes positioniert ist.
Das Messer 3 in die Messerhaltenabe 6 stecken bis die zwei Teile perfekt zusammenhaken.
Den Deckel 2 auf den Behälter 4 geben.
Den Deckel 2, wie in Figur 2, drehen, bis er sich in der Sperrwelle 5 einhakt.
Der Kutter ist mit einer Sicherheitsvorrichtung versehen, die ein Ingangsetzen des Gerätes verhindert, falls der Behälter oder der Deckel nicht richtig positioniert sind. Deshalb wird der Motor des Gerätes jedesmal automatisch ausgeschaltet, wenn der Deckel zur Einführung von Produkten entfernt wird.
Das Gerät kann verschiedene Arbeiten verrichten:
- Gemüse, Fleisch, getrocknetes Obst und Hartkäse hacken und zerkleinern.
- Patè, Saucen und Maionese zubereiten.
- Kleine Mengen homogenisieren und vermischen.

Die Herstellergesellschaft übernimmt keine Verantwortung für eventuelle direkte und indirekte Schäden, die durch ungeeigneten Gebrauch des Gerätes oder Benutzen von anderen Produkten als die obengenannten, hervorgerufen werden.

Ingangsetzen des Gerätes

Nachdem man alle beschriebenen Arbeitsgänge korrekt durchgeführt hat, ist das Gerät zur Ingangsetzung fertig.
Den Deckel entfernen und den Behälter mit dem zu behandelnden Produkt füllen, den Deckel wieder schließen und wie beschrieben blockieren.
Für den Kutter mit nur einer Geschwindigkeit den Hauptwandschalter einschalten, die grüne Kontrolleuchte wird aufleuchten (Fig. 4), dann auf den Druckknopf ***START*** für die Ingangsetzung des Gerätes drücken und die Funktionskontrolleuchte F wird aufleuchten.
Für den Kutter mit zwei Geschwindigkeiten den Wandhauptschalter einschalten, die grüne Kontrolleuchte wird aufleuchten (Fig. 5), dann einen der zwei Geschwindigkeitsdruckknöpfe (siehe E Fig. 5) drücken, die entsprechende Kontrolleuchte wird aufleuchten.
Der bewegliche Druckknopf H erlaubt ein vom Benutzer geregeltes Funktionieren. Ein Druck auf den Knopf schaltet das Gerät ein, bis der Knopf wieder losgelassen wird.
Wenn man während der Verarbeitungsphase noch ein Produkt beifügen möchte, den Deckel öffnen: der Motor wird stehenbleiben. Warten bis das Messer nicht mehr rotiert, dann das Produkt beifügen. Den Deckel wieder schließen und wie beschrieben blockieren.
Das Gerät muß mit dem Druckknopf ***START*** oder einem der beiden Geschwindigkeitsdruckknöpfe eingeschaltet werden.
Falls Flüssigkeiten verarbeitet werden, nicht die auf dem Behälter angegebene Grenze überschreiten (siehe I Fig. 6).
Zum Ausschalten des Gerätes den Druckknopf ***STOP***, (siehe G) drücken.
ACHTUNG: Geben Sie acht beim Hantieren des Messers.

Nach der Verarbeitung dient die Versshlußstange als Abkratzer für die vollständige Entnahme des Produkts und zur ersten Reinigung des Behälters. Während der Verarbeitung von sehr festen Produkten empfiehlt es sich, den Verschluß zu entfernen.
Der Verschluß A hat Innen eine Öffnung D um das Einführen von feinen Zutaten zu ermöglichen (z. B. Öl für die Zubereitung von Maionese) und eine Stange C, die als Abweiser von der Behälterwand dient, damit das Produkt, vor allem Flüssigkeiten, die ja der Zentrifugalkraft unterliegen, gesammelt werden und zum Messer hin geleitet werden (Fig. 7).

ACHTUNG: Der Gerätemotor ist mit einer thermosensiblen Vorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer übermäßigen Überhitzung sofort stoppt. Für eine Rückstellung warten bis der Motor wieder abgekühlt ist und dann wieder einschalten.

WARTUNG UND REINIGUNG

Allgemeines

Eine gründliche Reinigung jeden Tag gewährleistet die Langlebigkeit des Gerätes und einwandfreies Funktioneren.
Von jeder Wartung und Reinigung sollte man sich vergewissern, daß der Hauptschalter ausgeschaltet ist. Die herausnehmbaren Bestandteile abmontieren und getrennt in lauwarmem Wasser mit entsprechenden Reinigungsmitteln säubern; die Außenteile des Gerätes mit lauwarmem Wasser und entsprechenden Reinigungsmitteln für rostfreien Stahl putzen.

Längerer Stillstand des Gerätes

Soll das Gerät über längere nicht benutzt werden, den Wand-Hauptschalter ausschalten, das Gerät gründlich reinigen und mit einem Überzug aus Plastik oder anderem Material vor Staub schützen.

Verhalten im Falle von Störungen

Das Gerät nicht manipolieren oder versuchen, in Betrieb zu setzen, sondern den Wand-Hauptschalter sofort ausschalten und den Kundendienst oder anderes Fachpersonal informieren.

INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

Installation

Electric connection operation, starting up and trouble shooting must be carried out by personnel trained by us or by qualified engineers. The equipment can be installed in commercial premises and/or in canteens but not in an industrial environment.
Warning: both the inside of the appliance as well as the kitchen environment must be set according to safety regulations and in conformity with electric standards in force. **The manufacturer does not accept any responsability for any damage directly or indirectly occured as a result of not complying with above regulation.**

Placing the appliance

Place the appliance in the required installation site. Remove all protective film and adhesive labels. Clean the appliance on the first startup.
Place the appliance on a dry site distant from heat sources and water piping valves.

Electric connection

The appliance is equipped with electric cable suitable to be connected to the wall main switch endowend with magnetothermic device in order to defend the operator against accidental or improper electric contacts.
Caution: it is compulsory to earth correctly the appliance according to the standards and safety regulations; **manufacturer declines any responsability for any direct or indirect damages as a result of failing to comply with above regulations.**
Check rated power on appliance rating plate.
Refer to electric wiring diagrams for a proper wiring connection.
Once the connection is completed, switch the main switch on and verify as follow:
- switch on the appliance as description at “Setting at work of the appliance”;
- verify that green control lamp lights up;
- start the appliance and make sure it is rotating anticlockwise; otherwise disconnect the wall master switch on triple-phase machines and reverse a phase;
- switch off the appliance.

Change of voltage

For standard one speed appliances threephase version it is possible to change the electric tension from **400V/3+N 50Hz** to **230V/3 50Hz** the appliance presents 6 cables of three different colors upon the exit from electric motor, 3 of them (one for each color) are circuited between themselves and remaining three connected to the el./magnetic switch. In order to change the voltage it is necessary to connect each couple of cables by equal color, moreover, the neutral wire in the therminal board inside the machine must be connected to one of the two phases having a black wire. The el./magnetic switch is suitable to operate with 230V coils, therefore it does not require any particular service operations.

Safety measures and user training

The qualified engineers installing the appliance and connecting the electric wiring will adequately train the end-users who must be duly informed about safety measures to be respected. Instruction manual must be released to the user, who must keep it. The user must be recommended to keep the handbook with care for future use.The appliance is designed for professional use only.
The company declines any liability in case of any tampering with the safety devices.

INSTRUCTIONS FOR USE

Assembly of components (see machine description)

Fit container 4 onto knife-holding hub 6. Make sure container handle is located within the two slots on machine body back side.
Fit knife 3 on knife-holding hub 6 until both components are connected.
Place lid 2 on container 4.
Rotate lid 2 as shown on fig. 2 until it is locked with fastening shaft 5.
The cutter is provided with safety devices to prevent the appliance from working if the container or the lid have not been assembled correctly.
The appliance motor is therefore disconnected automatically every time the lid is lifted to load the product to be processed.
The appliance may carry out several operations:
- chop and mince vegetables, meat, dried fruit and hard cheese
- mix pats, sauces, mayonnaise
- mix and homogenize small quantities of soft mixtures

The manufacturer is noto liable for any direct or indirect damage arising from using the machine incorrectly or using different products from the ones listed above.

Starting the appliance

After carrying out the above-mentioned operations in accordance with the instructions the appliance will be ready for use.
Lift the lid and load the container with the product to be processed;
Fit the lid again and fasten as above described.
As far are one-speed cutters are concerned, switch the wall master switch on. Power-on green pilot lamp I (fig. 4) will light. Then press ***START*** push-button to start the machine. Running pilot lamp (ref. F) will light.
As far are two-speed cutters are concerned, switch the wall master switch on. Power-on green pilot lamp I (fig. 5) will light.
Then press either speed push-button (ref. E, fig. 5). The relevant running pilot lamp will light.
The user may manually run the appliance by means of button H; press it to start the appliance until it is released.
The motor will stop when opening the lid for adding product during working. Wait for the knife to stop then add more product to be processed.
Fit the lid back and fasten it as above described. Start the appliance again by pressing ***START*** button or either of the speed buttons.
Should liquid product be processed never fill above the level marked on the container (ref. I fig. 6)
Press ***STOP*** button (ref. G) to stop the appliance.
WARNING: The knife will not stop as soon as the appliance is disconnected.
Therefore wait for the knife to stop before opening container lid.
Remove the lid and the knife before taking the processed product out.
Lifet the container then pour the product into suitable containers for cooking or further processing.
WARNING: Handle the knife with care.

After processing the lid rod may also be used as a scraper to let all product out and to carry out a rough cleaning of the container.
We recommend removing the lid when processing very thick product.
Cap A is provided with a hole D inside to allow pouring thin ingredients inside the container during processing (e.g., oil for making mayonnaise).
Cap A is also provided with rod C which is used to convey the product, which is subject to centrifugal force, especially if liquid, from container walls towards the centre where it may be processed by the knife. (fig. 7)

WARNING: The appliance motor is equipped with a temperature-sensitive device to stop the machine in case of overheating. Wait for the motor to cool down before starting it again.

MAINTENANCE AND CLEANING

Generality

An accurate daily cleaning operation of the appliance will preserve it for a long time and will assure a proper functioning. Before any maintenance and cleaning operation switch off the main switch. Remove all removable components and wash each component with lukewarm water and a suitable detergent. Clean the appliance outside with warm water and a suitable stainless steel detergent.

Inactivity

If the appliance has be left inactive for more or less prolonged time-periods the wall main switch has to be disconnected, a complete cleaning action of the appliance has to be effected and cover protection against dust, in nylon or the similar material, has to be provied.

Troubles

Avoid to manipolate the machine or to try to restart but switch off immediately the wall main switch and inform the after sale service of the manufacturer company or the other qualified engineers.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Procedure de mise en place

Le raccordement, la mise en service et l'elimination des inconvénients doivent être confiés à du personnel spécialement formé ou par un installateur qualifié. L'appareil peut être installé dans un magasin et/ou un lieu de restauration collective mais il ne peut pas être utilisé en milieu industriel.
Attention: l'installation, ainsi que les locaux où sont mis en place les appareillages pour collectivités, doivent être conformes aux normes pour la prevention des accidents et aux normes électriques CEI. **Le constructeur décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Pose en oeuvre de l'appareil

Poser l'appareil dans son emplacement définitif. Enlever le film de protection et les plaquettes en papier caoutchouté. Nettoyer l'appareil lors de sa première mise en marche.
Placer l'appareil dans un endroit sec et loin des sources de chaleur.

Raccordement électrique

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à disjoncteur magnétothermique général qui protège l'opérateur des contacts accidentels ou erronés.
Attention: il est obligatoire de réaliser un raccordement de mise à la terre conforme aux normes en vigueur; **la société décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Vérifier la tension de fonctionnement sur la plaque des données techniques située sur l'appareil. Se conformer aux schémas électriques pour le raccordement.
Le raccordement étant effectué, brancher le disjoncteur général et vérifier ce qui suit:
- allumer l'appareil; voir "Mise en service de l'appareil";
- vérifier que la témoin vert de mise sous tension est allumé;
- mettre en fonction l'appareil et vérifier que le sens de rotation de l'appareil soit contraire à celui des aiguilles d'une montre; autrement, pour les machines triphasées, débrancher l'interrupteur général au mur et inverser une phase;
- éteindre l'appareil.

Changement de tension

Le changement de tension de **400V/3+N 50 Hz** à **230V/3 50 Hz** est possible pour les appareils dans la version standard triphasée à une vitesse. L'appareil dispose de 6 fils de trois couleurs différentes en sortie du moteur, dont 3 (un par couleur) sont circuités ensemble, les trois au tres sont reliés au contacteur. Pour charger de tension il faut brancher deux à deux les fils de même couleur; sur le bornier de la machine, relier le neutre à l'une des deux phases à conducteur noir. Le télérupteur fonctionne avec des bobines à 230V et donc il ne requiert aucune intervention.

Consignes de sécurité et instruction de l'usager

Le personnel spécialisé chargé de la mise en place et du raccordement électrique est tenu d'istruire l'utilisateur sur le fonctionnement de l'appareil. Il faudra le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter et lui remettre le présente manuel d'instructions; avec prière de le conserver en bon état.
L'appareil est conçu pour un emploi professionnel.
La societé décline toute responsabilité en cas de manipulations des systèmes de sécurité.

INSTRUCTIONS À L'USAGE DE L'UTILISATEUR

Montage des pièces (voir "Construction de l'appareil")
Insérer le récipient 4 sur lez moyeu porte-couteau 6 de l'appareil et s'assurer que le manche du récipient se trouve entre les deux crans sur le derrère du corps de la machine.
Insérer le couteau 3 sur le moyeu porte-couteau 6 jusq'à en obtenir un parfait assemblage entre les deux pièces.
Appuyer le couvercle 2 sur le récipient 4.
Tourner le couvercle 2 comme indiqué dans la figure 2 jusq'à en obtenir l'encastrement avec l'arbre de blocage 5.
Le Cutter est doté de dispositifs de sécurité pour empêcher la mise en fonction de l'appareil au cas où le récipient ou le couvercle seraient mal palcés. c'est pourquoi chaque fois qu'on enlève le couvercle pour introduire le produit à traiter, le moteur de l'appareil s'arrête automatiquement.
L'appareil peut effectuer différents type d'opérations:
- hacher et couper en petits morceaux les légumes, la viande, les fruits secs et les fromages durs
- réaliser les pâtés, les sauces, la mayionnaise
- homogénéiser et bien mélanger de petites quantités de pâte tendre

La societé décline toute responsabilité en cas de domage directs ou indirects provoqués par l'utilisation non-appropriée de la machine ou l'emploi de produits différents par rapport à ceux mentionnés ci-dessus.

Mise en marche de l’appareil

Aprés avoir exécuté correctement toutes les opérations décrites dans les instructions précédentes, l’appareil sera prêt pour la mise en marche.
Enlever le couvercle et remplir le récipient avec le produit à traiter, refermer le couvercle et bloquer comme décrit.
Pour les Cutters à une seule vitesse brancher l’interrupteur général au mur, le voyant vert I de mise sous tension devra s’allumer (fig. 4); ensuite appuyer sur la touche ***START*** pour la mise en marche de la machine et le voyant de fonctionnement F devra s’allumer.
Pour les Cutters à deux vitesses brancher l’interrupteur général au mur; le voyant vert I de mise sous tension devra s’allumer (fig. 5); ensuite appuyer sur l’une des deux touches de vitesse (réf. E fig. 5) et le voyant correspondant de fonctionnement devra s’allumer.
La touche instable H permet le fonctionnement guidé par l’utilisateur. Une pression sur la touche remettra en marche l’appareil tant qu’on maintient la touche appuyée.
Pour ajouter du produit pendant le fonctionnement ouvrir le couvercle: le moteur s’arrêtera. Attendre l’arrêt du couteau puis ajouter d’autre produit à traiter. Refermer le couvercle et bloquer comme déjà décrit. L’ appareil devra être remis en marche par la touche ***START*** ou moyennant l’une des deux touches de vitesse.
Au cas où l’on traite des produits liquides il convient de ne pas dépasser la niveau imprimé sur le récipient (réf. I fig. 6).
Pour éteindre l’appareil appuyer sur la touche ***STOP*** (réf G).
ATTENTION: le couteau ne s’arrête pas en même temps que l’appareil. Attendez que le couteau soit complètement immoble avant d’ouvrir le couvercle du récipient. Pour enlever le produit traité enlever le couvercle et extraire le couteau; soulever le récipient et verser le produit dans les récipients appropriés pour la cuisson ou pour un traitement successif.

AVERTISSEMENT: faites attention lorsque vous maniez le couteau.

Après le traitement, la tige du bouchon remplit aussi la fonction de racloir pour l’évacuation complète du produit et pour un premier nettoyage du récipient-même. Pendant le traitement de produits particulièrement consistants on conseille d’enlever le bouchon. Le bouchon A est muni d’un trou D pour permettre d’introduire dans le récipient des ingrédients fins (ex: huile à gouttes pour la mayonnaise) pendant le traitement, et d’une tige C qui remplit la fonction de déflecteur sur la paroi du récipient, de façon que le produit, surtout liquide, entrainé par la force centrifuge, soit conduit à l’action du couteau (fig. 7).

AVERTISSEMENT: le moteur de l’appareil est muni d’un dispositif sensible à la chaleur qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe excessive. Pour la remise en marche attendre que le moteur se refroidisse et assayer de rallumer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Généralité

Un nettoyage quotidien soigneux de l’appareil le préserve dans le temps et favorise son bon fonctionnement. Avant toute opération d’entretien et de nettoyage sur l’appareil, s’assurer que le disjoncteur général est débranché. Enlever les pièces amovibles et les laver séparément dans de l’eau tiède avec des détergents appropriés; nettoyer les côtés extérieurs de l’appareil avec de l’eau tiède et des détergents appropriés pour l’acier inox.

Période d’inactivité prolongée de l’appareil

Si l’appareil reste inactif pendant des périodes plus ou moins longues, débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l’appareil et le protéger de la poussière avec une bâche en nylon ou autre.

Comportement en cas de pannes

Eviter de manipuler l’appareil ou de faire des tentatives de mise en marche, mais débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l’appareil et le protéger de la poussière avec una bâche en nylon ou autre.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Procedure de mise en place

Le raccordement, la mise en service et l'elimination des inconvénients doivent être confiés à du personnel spécialement formé ou par un installateur qualifié. L'appareil peut être installé dans un magasin et/ou un lieu de restauration collective mais il ne peut pas être utilisé en milieu industriel.
Attention: l'installation, ainsi que les locaux où sont mis en place les appareillages pour collectivités, doivent être conformes aux normes pour la prevention des accidents et aux normes électriques CEI. **Le constructeur décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Pose en oeuvre de l'appareil

Poser l'appareil dans son emplacement définitif. Enlever le film de protection et les plaquettes en papier caoutchouté. Nettoyer l'appareil lors de sa première mise en marche.
Placer l'appareil dans un endroit sec et loin des sources de chaleur.

Raccordement électrique

L'appareil est muni d'un câble électrique à brancher à disjoncteur magnétothermique général qui protège l'opérateur des contacts accidentels ou erronés.
Attention: il est obligatoire de réaliser un raccordement de mise à la terre conforme aux normes en vigueur; **la société décline toute responsabilité pour les dégâts directs ou indirects au cas où ces normes ne seraient pas respectées.**

Vérifier la tension de fonctionnement sur la plaque des données techniques située sur l'appareil. Se conformer aux schémas électriques pour le raccordement.
Le raccordement étant effectué, brancher le disjoncteur général et vérifier ce qui suit:
- allumer l'appareil; voir "Mise en service de l'appareil";
- vérifier que la témoin vert de mise sous tension est allumé;
- mettre en fonction l'appareil et vérifier que le sens de rotation de l'appareil soit contraire à celui des aiguilles d'une montre; autrement, pour les machines triphasées, débrancher l'interrupteur général au mur et inverser une phase;
- éteindre l'appareil.

Changement de tension

Le changement de tension de **400V/3+N 50 Hz** à **230V/3 50 Hz** est possible pour les appareils dans la version standard triphasée à une vitesse. L'appareil dispose de 6 fils de trois couleurs différentes en sortie du moteur, dont 3 (un par couleur) sont circuités ensemble, les trois au tres sont reliés au contacteur. Pour charger de tension il faut brancher deux à deux les fils de même couleur; sur le bornier de la machine, relier le neutre à l'une des deux phases à conducteur noir. Le télérupteur fonctionne avec des bobines à 230V et donc il ne requiert aucune intervention.

Consignes de sécurité et instruction de l'usager

Le personnel spécialisé chargé de la mise en place et du raccordement électrique est tenu d'istruire l'utilisateur sur le fonctionnement de l'appareil. Il faudra le mettre au courant des mesures de sécurité à respecter et lui remettre le présente manuel d'instructions; avec prière de le conserver en bon état.
L'appareil est conçu pour un emploi professionnel.
La societé décline toute responsabilité en cas de manipulations des systèmes de sécurité.

INSTRUCTIONS À L'USAGE DE L'UTILISATEUR

Montage des pièces (voir "Construction de l'appareil")
Insérer le récipient 4 sur lez moyeu porte-couteau 6 de l'appareil et s'assurer que le manche du récipient se trouve entre les deux crans sur le derrère du corps de la machine.
Insérer le couteau 3 sur le moyeu porte-couteau 6 jusq'à en obtenir un parfait assemblage entre les deux pièces.
Appuyer le couvercle 2 sur le récipient 4.
Tourner le couvercle 2 comme indiqué dans la figure 2 jusq'à en obtenir l'encastrement avec l'arbre de blocage 5.
Le Cutter est doté de dispositifs de sécurité pour empêcher la mise en fonction de l'appareil au cas où le récipient ou le couvercle seraient mal palcés. c'est pourquoi chaque fois qu'on enlève le couvercle pour introduire le produit à traiter, le moteur de l'appareil s'arrête automatiquement.
L'appareil peut effectuer différents type d'opérations:
- hacher et couper en petits morceaux les légumes, la viande, les fruits secs et les fromages durs
- réaliser les pâtés, les sauces, la mayionnaise
- homogénéiser et bien mélanger de petites quantités de pâte tendre

La societé décline toute responsabilité en cas de domage directs ou indirects provoqués par l'utilisation non-appropriée de la machine ou l'emploi de produits différents par rapport à ceux mentionnés ci-dessus.

Mise en marche de l’appareil
Aprés avoir exécuté correctement toutes les opérations décrites dans les instructions précédentes, l’appareil sera prêt pour la mise en marche.
Enlever le couvercle et remplir le récipient avec le produit à traiter, refermer le couvercle et bloquer comme décrit.
Pour les Cutters à une seule vitesse brancher l’interrupteur général au mur, le voyant vert I de mise sous tension devra s’allumer (fig. 4); ensuite appuyer sur la touche ***START*** pour la mise en marche de la machine et le voyant de fonctionnement F devra s’allumer.
Pour les Cutters à deux vitesses brancher l’interrupteur général au mur; le voyant vert I de mise sous tension devra s’allumer (fig. 5); ensuite appuyer sur l’une des deux touches de vitesse (réf. E fig. 5) et le voyant correspondant de fonctionnement devra s’allumer.
La touche instable H permet le fonctionnement guidé par l’utilisateur. Une pression sur la touche remettra en marche l’appareil tant qu’on maintient la touche appuyée.
Pour ajouter du produit pendant le fonctionnement ouvrir le couvercle: le moteur s’arrêtera. Attendre l’arrêt du couteau puis ajouter d’autre produit à traiter. Refermer le couvercle et bloquer comme déjà décrit. L’ appareil devra être remis en marche par la touche ***START*** ou moyennant l’une des deux touches de vitesse.
Au cas où l’on traite des produits liquides il convient de ne pas dépasser la niveau imprimé sur le récipient (réf. I fig. 6).
Pour éteindre l’appareil appuyer sur la touche ***STOP*** (réf G).
ATTENTION: le couteau ne s’arrête pas en même temps que l’appareil. Attendez que le couteau soit complètement immoble avant d’ouvrir le couvercle du récipient. Pour enlever le produit traité enlever le couvercle et extraire le couteau; soulever le récipient et verser le produit dans les récipients appropriés pour la cuisson ou pour un traitement successif.

AVERTISSEMENT: faites attention lorsque vous maniez le couteau.

Après le traitement, la tige du bouchon remplit aussi la fonction de racloir pour l’évacuation complète du produit et pour un premier nettoyage du récipient-même. Pendant le traitement de produits particulièrement consistants on conseille d’enlever le bouchon. Le bouchon A est muni d’un trou D pour permettre d’introduire dans le récipient des ingrédients fins (ex: huile à gouttes pour la mayonnaise) pendant le traitement, et d’une tige C qui remplit la fonction de déflecteur sur la paroi du récipient, de façon que le produit, surtout liquide, entrainé par la force centrifuge, soit conduit à l’action du couteau (fig. 7).

AVERTISSEMENT: le moteur de l’appareil est muni d’un dispositif sensible à la chaleur qui interrompt le fonctionnement en cas de surchauffe excessive. Pour la remise en marche attendre que le moteur se refroidisse et assayer de rallumer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Généralité
Un nettoyage quotidien soigneux de l’appareil le préserve dans le temps et favorise son bon fonctionnement. Avant toute opération d’entretien et de nettoyage sur l’appareil, s’assurer que le disjoncteur général est débranché. Enlever les pièces amovibles et les laver séparément dans de l’eau tiède avec des détergents appropriés; nettoyer les côtés extérieurs de l’appareil avec de l’eau tiède et des détergents appropriés pour l’acier inox.

Période d’inactivité prolongée de l’appareil
Si l’appareil reste inactif pendant des périodes plus ou moins longues, débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l’appareil et le protéger de la poussière avec une bâche en nylon ou autre.

Comportement en cas de pannes
Eviter de manipuler l’appareil ou de faire des tentatives de mise en marche, mais débrancher le disjoncteur mural, effectuer un nettoyage complet de l’appareil et le protéger de la poussière avec una bâche en nylon ou autre.

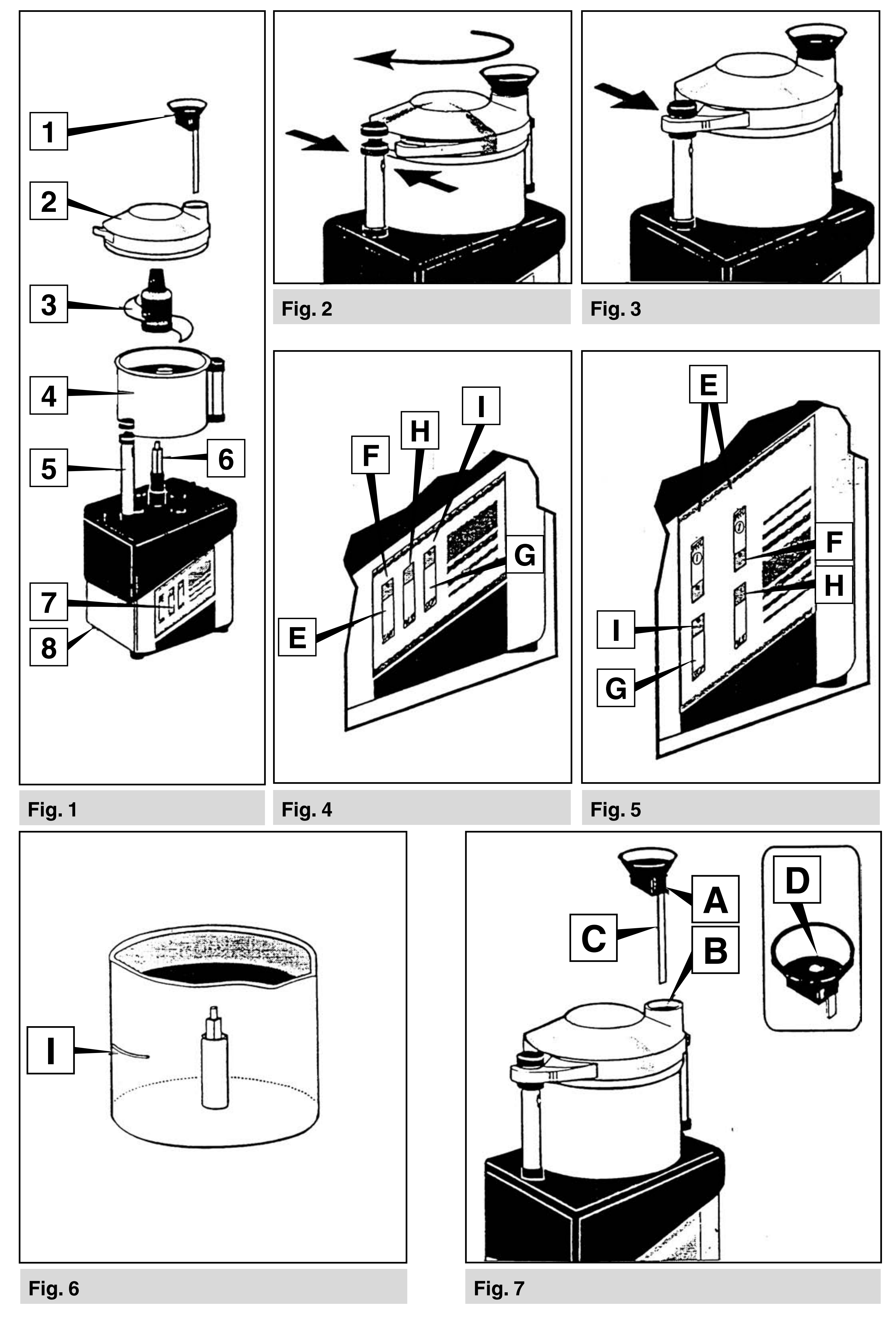


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

Fig. 7